

LE NOSTRE MATERIE PRIME

Utilizziamo solo olio extra vergine d'oliva abruzzese o campano.

I latticini sono di bufala e arrivano dalla Campania freschi di giornata e controllati da un laboratorio autorizzato, titolato a certificare il DNA delle bufale e l'idoneità sanitaria del latte primo trasformato ai sensi del Reg. CE 852/04.

La pasta di grano duro viene da Maglie e Gragnano, quella fresca è fatta da noi

(*) La carne di manzo è Fassona di razza piemontese oppure Blonde d'Aquitaine, il pollame è di allevamento rurale e viene da Villanova d'Asti, il vitello è piemontese, l'agnello toscano, il maialino da latte sardo e il maiale mantovano.

I prodotti ittici sono sempre freschi, tranne i cefalopodi e i crostacei, che possono anche essere decongelati; il crudo di mare fresco viene da noi prima abbattuto di temperatura, come previsto dalla normativa europea RE 853/2004.

(**) Tranne il gelato sfuso del nonno grasso, tutti i dessert sono di nostra produzione (tortine, dolci, biscotti, piccola pasticceria, sorbetti, gremolate e semifreddi).

Abbiamo piatti senza glutine per ogni portata e secondo le disposizioni del Reg. CE 1169/2011 è disponibile l'elenco degli allergeni e degli additivi, di cui è segnalata la presenza in ogni piatto con (*)

Quasi tutti i nostri piatti vengono decorati o arricchiti con spezie aromatiche, che possiamo omettere su richiesta

Gattò aderisce al "Sustainable Restaurants Project di Friend of the Sea



ALCUNI NOSTRI FORNITORI

PANE COMUNE Farina del mio sacco

PASTA Gerardo Di Nola, Benedetto Cavalieri, Felicetti, Garofalo

CARNE E POLLAME L'Annunciata e Ercole Villa, Miroglio

PESCE Adc

ORTO-FRUTTA Todisco, L'Orto di Jack

SALUMI Palmieri

LATTICINI DI BUFALA Sorrentina

TE' E TISANE Dammann, Hampstead, Diemme

CIOCCOLATO Valrhona, Lindt & Sprüngly

GELATO SFUSO La cremeria di Nonno Peppe

GATTO'

ROBE & CUCINA

via Castel Morrone 10, 20129 Milano

tel./ fax. +39 (02) 70006870

www.gattomilano.com

e-mail: mariomartinetti@martinetticonsulting.com



a cena stasera

Martedì 2 maggio

ariadiprimavera

Gattò in poche parole

Il nostro menu parte dalla qualità e dalla freschezza quotidiana degli ingredienti, si evolve insieme al cammino delle stagioni e si fonda sull'interpretazione di piatti saporiti ma semplici e leggeri, da mangiare tutti i giorni.

Questa scelta "casalinga" fa sì che il nostro menu cambi un po' ogni giorno sia per numero che tipo di piatti; la cucina apre alle 19:30 e chiude alle 22:45, ma vi preghiamo di perdonarci se non tutti i piatti saranno disponibili fino alla fine.

Avviso ai napoletani: alcuni piatti hanno origine a Napoli ma sono stati un po' rielaborati, non li troverete fatti come da mamma, ma il profumo di Napoli è un po' dappertutto.

In questa stagione siamo sempre aperti da lunedì a sabato per pranzo (12:45-14:30), aperitivo (18:30-20:30) e cena (19:45-22:30) e la domenica solo a pranzo.

OVERTURE

Gattò-mouche ♥ 🍄 il nostro gattò, sformato caldo e morbido di patate (lavorato con burro, latte, mozzarella e provola affumicata di bufala) (°) 15

Terapia d'orto zucchinette baby con il loro fiore ripieno di "bufala", servite con una riduzione di acciuga (°) 16

Artisciò cuore di carciofo cotto sottovuoto a bassa temperatura e rifinito al forno, servito con una fondutina di zafferano e guanciale di Amatrice croccante (°) 17

Deep Purple ♥ 🍄 parmigiana leggera di melanzane (al forno, non fritte!), salsa di pomodoro e mozzarella fresca di bufala (°) 16

C'E' PASTA PER TE

Arragusado Mio ♥ paccheri di Gragnano con il nostro sugo rosso di ragù napoletano, preparato secondo la ricetta di famiglia, con biancostato di manzo e salsa di pomodoro cotti insieme a lungo "pippiando", fino a sbriciolarsi (°) 16

A fregola d'arte ♥ fregola sarda mantecata morbida con vongole veraci al profumo di limone (°) 18

Sogno o son pesto... gnocchi di patate fatti in casa conditi con un pesto fresco di basilico e gamberi crudi (°) 18

Pasta del capitano 🍄 fettuccine di pasta fresca fatte in casa con un sughetto di salsa gialla di datterino, punte di asparagi e burratina fresca di fior di latte (°) 17

Qualche informazione aggiuntiva

Atmosfera, accoglienza, coperto (e l'occasionale "teatrino" famigliare) 2,50 euro

Il numero rosso accanto al piatto indica il prezzo in euro

Il ♥ indica i nostri piatti storici più amati, il 🍄 indica i piatti per vegetariani

Il simbolo (°) indica la presenza di allergeni, la cui carta è disponibile su richiesta; molti nostri piatti sono frequentemente arricchiti con un battuto crudo di odori o spezie fresche, segnalare se indesiderati

Seguitemi sul sito www.gattomilano.com e sui nostri account di Instagram e Facebook

FUORI I SECONDI

Rombo di Tuono filetto di rombo fresco cotto al forno e servito con zucchinette baby col fiore e creme fraiche (°) 26

Super Boll ♥ polpettone di polpa scelta di manzo e vitello, cotto al forno al profumo di curry, servito con scarola ripassata alla napoletana con uvetta, pinoli, olive taggiasche e un filo di acciuga, e la nostra salsa al curry (°) 25

Vittel étonné magatello di vitello cotto rosa sottovuoto a bassa temperatura, tagliato sottile, servito con una salsa tonnata e un'insalata di patate, frutti del capperone e cetriolini (°) 27

Totanic ♥ totanetti scottati alla plancia e serviti con una spadellatina di tagliata mista di verdure di stagione (°) 26

CONTORNO AL FUTURO 🍄 (°) 7

zucchinate baby in fiore / spadellatina di tagliata di verdure miste di stagione / peperoncini verdi dolci al forno / scarola ripassata alla napoletana con uvetta, pinoli, olive taggiasche e un filo di acciuga

DOLCE STILNOVO

Biko ♥ tortino di cioccolato fondente (Valrhona Abinao cacao 85%) senza farina, cotto al momento con cuore morbido fondente, servito caldo ed accompagnato da una pallina di gelato al gusto di pistacchio (°) 9

Panna Freud la nostra panna cotta servita con una coulisse di mango (°) 8

The Clockwork Orange sorbetto artigianale di arance candite servito con le sue scorzette (°) 7

A ciascuno il suo (°) 8 ... ♥ cannolini siciliani serviti scomposti e da riempire al momento con ricotta morbida dolce, granelle di pistacchio e gocce di cioccolato (°) 8

Little Italy la nostra cheese cake con una salsa di frutti di bosco (°) 8

Questioni pratiche

Emettiamo automaticamente lo scontrino fiscale, dopo aver portato a tavola un pre-conto che funge da controllo: chi desidera la fattura è pregato di chiederla con il conto, fornendo cortesemente i dati fiscali necessari per la fatturazione elettronica

La connessione Internet Wi-Fi è gratuita: Gattomilanoclienti password: Gattomilano2019